This is a digital copy of a book that was preserved for generations on library shelves before it was carefully scanned by Google as part of a project to make the world's books discoverable online.

It has survived long enough for the copyright to expire and the book to enter the public domain. A public domain book is one that was never subject to copyright or whose legal copyright term has expired. Whether a book is in the public domain may vary country to country. Public domain books are our gateways to the past, representing a wealth of history, culture and knowledge that's often difficult to discover.

Marks, notations and other marginalia present in the original volume will appear in this file - a reminder of this book's long journey from the publisher to a library and finally to you.

Usage guidelines

Google is proud to partner with libraries to digitize public domain materials and make them widely accessible. Public domain books belong to the public and we are merely their custodians. Nevertheless, this work is expensive, so in order to keep providing this resource, we have taken steps to prevent abuse by commercial parties, including placing technical restrictions on automated querying.

We also ask that you:

+ *Make non-commercial use of the files* We designed Google Book Search for use by individuals, and we request that you use these files for personal, non-commercial purposes.
+ *Refrain from automated querying* Do not send automated queries of any sort to Google's system: If you are conducting research on machine translation, optical character recognition or other areas where access to a large amount of text is helpful, please contact us. We encourage the use of public domain materials for these purposes and may be able to help.
+ *Maintain attribution* The Google "watermark" you see on each file is essential for informing people about this project and helping them find additional materials through Google Book Search. Please do not remove it.
+ *Keep it legal* Whatever your use, remember that you are responsible for ensuring that what you are doing is legal. Do not assume that just because we believe a book is in the public domain for users in the United States, that the work is also in the public domain for users in other countries. Whether a book is still in copyright varies from country to country, and we can't offer guidance on whether any specific use of any specific book is allowed. Please do not assume that a book's appearance in Google Book Search means it can be used in any manner anywhere in the world. Copyright infringement liability can be quite severe.

About Google Book Search

Google's mission is to organize the world's information and to make it universally accessible and useful. Google Book Search helps readers discover the world's books while helping authors and publishers reach new audiences. You can search through the full text of this book on the web at `http://books.google.com/`

A propos de ce livre

Ceci est une copie numérique d'un ouvrage conservé depuis des générations dans les rayonnages d'une bibliothèque avant d'être numérisé avec précaution par Google dans le cadre d'un projet visant à permettre aux internautes de découvrir l'ensemble du patrimoine littéraire mondial en ligne.

Ce livre étant relativement ancien, il n'est plus protégé par la loi sur les droits d'auteur et appartient à présent au domaine public. L'expression "appartenir au domaine public" signifie que le livre en question n'a jamais été soumis aux droits d'auteur ou que ses droits légaux sont arrivés à expiration. Les conditions requises pour qu'un livre tombe dans le domaine public peuvent varier d'un pays à l'autre. Les livres libres de droit sont autant de liens avec le passé. Ils sont les témoins de la richesse de notre histoire, de notre patrimoine culturel et de la connaissance humaine et sont trop souvent difficilement accessibles au public.

Les notes de bas de page et autres annotations en marge du texte présentes dans le volume original sont reprises dans ce fichier, comme un souvenir du long chemin parcouru par l'ouvrage depuis la maison d'édition en passant par la bibliothèque pour finalement se retrouver entre vos mains.

Consignes d'utilisation

Google est fier de travailler en partenariat avec des bibliothèques à la numérisation des ouvrages appartenant au domaine public et de les rendre ainsi accessibles à tous. Ces livres sont en effet la propriété de tous et de toutes et nous sommes tout simplement les gardiens de ce patrimoine. Il s'agit toutefois d'un projet coûteux. Par conséquent et en vue de poursuivre la diffusion de ces ressources inépuisables, nous avons pris les dispositions nécessaires afin de prévenir les éventuels abus auxquels pourraient se livrer des sites marchands tiers, notamment en instaurant des contraintes techniques relatives aux requêtes automatisées.

Nous vous demandons également de:

+ *Ne pas utiliser les fichiers à des fins commerciales* Nous avons conçu le programme Google Recherche de Livres à l'usage des particuliers. Nous vous demandons donc d'utiliser uniquement ces fichiers à des fins personnelles. Ils ne sauraient en effet être employés dans un quelconque but commercial.

+ *Ne pas procéder à des requêtes automatisées* N'envoyez aucune requête automatisée quelle qu'elle soit au système Google. Si vous effectuez des recherches concernant les logiciels de traduction, la reconnaissance optique de caractères ou tout autre domaine nécessitant de disposer d'importantes quantités de texte, n'hésitez pas à nous contacter. Nous encourageons pour la réalisation de ce type de travaux l'utilisation des ouvrages et documents appartenant au domaine public et serions heureux de vous être utile.

+ *Ne pas supprimer l'attribution* Le filigrane Google contenu dans chaque fichier est indispensable pour informer les internautes de notre projet et leur permettre d'accéder à davantage de documents par l'intermédiaire du Programme Google Recherche de Livres. Ne le supprimez en aucun cas.

+ *Rester dans la légalité* Quelle que soit l'utilisation que vous comptez faire des fichiers, n'oubliez pas qu'il est de votre responsabilité de veiller à respecter la loi. Si un ouvrage appartient au domaine public américain, n'en déduisez pas pour autant qu'il en va de même dans les autres pays. La durée légale des droits d'auteur d'un livre varie d'un pays à l'autre. Nous ne sommes donc pas en mesure de répertorier les ouvrages dont l'utilisation est autorisée et ceux dont elle ne l'est pas. Ne croyez pas que le simple fait d'afficher un livre sur Google Recherche de Livres signifie que celui-ci peut être utilisé de quelque façon que ce soit dans le monde entier. La condamnation à laquelle vous vous exposeriez en cas de violation des droits d'auteur peut être sévère.

À propos du service Google Recherche de Livres

En favorisant la recherche et l'accès à un nombre croissant de livres disponibles dans de nombreuses langues, dont le français, Google souhaite contribuer à promouvoir la diversité culturelle grâce à Google Recherche de Livres. En effet, le Programme Google Recherche de Livres permet aux internautes de découvrir le patrimoine littéraire mondial, tout en aidant les auteurs et les éditeurs à élargir leur public. Vous pouvez effectuer des recherches en ligne dans le texte intégral de cet ouvrage à l'adresse `http://books.google.com`

Rlac
J68
n

HARVARD UNIVERSITY
ARNOLD ARBORETUM
PRESENTED ~ BY ~
CHARLES ~ SPRAGUE ~ SARGENT
1892

NOTE

SUR LA

PRODUCTION FRUITIÈRE

EN CALIFORNIE

PAR

Ch. JOLY

VICE-PRÉSIDENT

de la Société nationale d'Horticulture de France.

MEMBRE HONORAIRE ET CORRESPONDANT DES SOCIÉTÉS D'HORTICULTURE

d'Épernay, d'Orléans et du Loiret, de Genève, de la Gironde, de Nancy, de Beauvais, du Massachusetts, de Berlin, de Londres, de la Nouvelle-Orléans, de l'Association horticole marseillaise, de la Société régionale du nord de la France, de la Société de viticulture de Tarare, de la Société de la Seine-Inférieure, de la Société de climatologie algérienne, de la Société nantaise d'horticulture, du Cercle pratique de Montmorency, de la Société de l'arrondissement d'Étampes, de la Société royale d'horticulture de Toscane, de l'Association royale d'agriculture du Portugal, du Cercle d'arboriculture de Belgique, de l'Académie royale d'agriculture de Turin, de la Société d'horticulture et d'histoire naturelle de l'Hérault, de la Chambre syndicale des horticulteurs belges, du Cercle floral, de la Société horticole et agricole Van Mons, du Cercle des Rosiéristes d'Anvers, de la Société royale d'agriculture et de botanique de Gand, de la Société impériale et royale de Vienne, du Cercle horticole du Nord, de Roubaix, de la Société horticole dauphinoise, de l'Etat de Géorgie, de la Société zoologique de Rotterdam, de la Société d'horticulture des Deux-Sèvres, d'Hyères, de l'Orne, d'Ille-et-Vilaine, des Vosges, de Mirecourt, de Saint-Pétersbourg, etc.

PARIS

TYPOGRAPHIE GASTON NÉE

1, RUE CASSETTE, 1

1891

July 1909
20350

Rlac
J65n

NOTE

SUR LA

PRODUCTION FRUITIÈRE

EN CALIFORNIE

La Société d'horticulture de Californie vient de publier son rapport annuel sur ses travaux pendant l'année 1889 (1).

Bien que la France, par son climat et par son habileté dans l'arboriculture fruitière, n'ait rien à craindre de la production étrangère, il n'est pas sans intérêt de voir quels progrès a faits en ce genre un pays qui existe à peine depuis quelques vingt ou trente ans et qui, de l'autre bout du monde, nous envoie, chez nos débitants de Paris, ses fruits conservés par les procédés Appert, ses légumes, ses pommes sèches, etc. Tandis que l'Europe, préoccupée de changer ses formes gouvernementales, consacre son or et son sang à l'art de détruire, de l'autre côté des océans, deux pays favorisés du ciel, l'Australie et la Californie, marchent à pas de géants dans l'art de produire.

Ils ont, il est vrai, débuté dans le monde avec des mines d'or merveilleuses, mais aujourd'hui, ils voient que l'agriculture est, en somme, la plus solide, la plus durable, la plus sûre de toutes les richesses. Je laisse de côté, pour le moment, l'avenir com-

(1) *Annual Report of the State Board of Horticulture of the State of California for* 1889. — 1 vol. in-8°, 536 p. — Sacramento, State Office, 1890.

mercial des États-Unis qui veulent englober le Canada et l'Amérique du Sud dans leur orbite, pour en faire des débouchés à leur industrie. La nature les a doués de tant de sources de richesses, comme je l'ai souvent démontré, qu'ils peuvent désormais prendre la fameuse devise de « l'*Italia fara da se* ». Ce qu'il faut voir dans leur guerre de la Sécession et dans leur politique commerciale actuelle, ce n'est ni le patriotisme ni le besoin d'abolir l'esclavage : tout cela est « l'enseigne ». On sait que dans presque toutes les choses humaines, les opinions ne sont que des intérêts (1). Eh bien ! au fond de la guerre de la Sécession, il y avait l'intérêt commercial, l'antagonisme existant entre les manufacturiers du Nord et les producteurs agricoles du Sud. C'est encore aujourd'hui le même motif qui a amené le bill Mac-Kinley et nous allons y voir le même intérêt opposé se manifester dans les élections chez les manufacturiers de l'Est et les agriculteurs de l'Ouest. Ces derniers verront que les récentes mesures douanières auront pour résultat immédiat de leur faire payer plus cher les produits manufacturés et de fermer les débouchés étrangers à leurs produits agricoles.

Lorsque le territoire californien a été livré, vers 1849, aux Américains, la découverte des mines d'or a causé de suite une immigration considérable. Le sol a été exploité d'abord en céréales et en fourrages. Aujourd'hui, on se tourne vers les cultures fruitières et la viticulture qui sont, à cause du sol et du climat, bien plus profitables. Les premiers fruits cultivés ont été d'abord importés par les missionnaires espagnols qui venant du Mexique, en remontant vers le Nord, introduisirent les fruits des tropiques et une vigne très productive, mais médiocre de qualité, qu'on a cultivée longtemps sous le nom de vigne de la mission. Plus tard, on fit venir d'Europe tous les plants principaux et l'on fit des essais de tout genre qui aujourd'hui com-

(1) Nous disons que la race anglo-saxonne aux États-Unis est envahissante : avouons que l'Europe fait absolument de même. En ce moment, sous le même prétexte de la suppression de la traite des nègres, elle se partage sans vergogne les vastes territoires de l'Afrique, sans demander, bien entendu, l'avis des populations qu'elle vient « protéger », c'est-à-dire, envahir et exploiter.

mencent à donner des résultats, comme on a pu s'en convaincre à l'Exposition universelle au Trocadéro. Outre la vigne, plusieurs cultures se pratiquent sur des étendues considérables, comme le prunier, l'oranger et l'olivier. Pour les raisins secs, on a envoyé des agents à Malaga, afin d'y étudier les procédés usités par le commerce; on a fait venir des pruniers d'Ente par milliers du Lot-et-Garonne; on a tiré des variétés d'orangers de Malte, des Açores, d'Espagne et du Japon. On a créé des stations expérimentales pour étudier les modes de fermentation du raisin et les sols qui lui conviennent. Pour faciliter l'écoulement de leurs produits, les agriculteurs ont fondé une « California fruit union » ou syndicat qui s'occupe surtout de réunir les récoltes pour les faire transporter à prix réduits vers les grands marchés de l'Est.

D'après un document officiel récent (1), tandis que la production fruitière des États de l'Est a été mauvaise en 1890, comme chez nous, à cause des gelées printanières, la Californie, au contraire, a eu des récoltes considérables dans tous les genres. Selon le *Pacific rural Press* du 20 novembre dernier, on avait déjà expédié depuis le commencement du mois, 4,986 tonnes de raisins secs, 8,943 tonnes de fruits en boîtes, 5,800 tonnes d'autres fruits et 6,296 tonnes de fruits secs, soit plus de 26,000 tonnes, qui ont exigé 2,107 wagons, et cela en vingt jours.

Le président de la Société d'horticulture, M. Ellwood Cooper, fait justement remarquer que la position géographique de la Californie, s'étendant du 42e degré de latitude Nord jusqu'au 32e degré au Sud, lui permet de cultiver à peu près tous les fruits du Nord, comme ceux des tropiques. En effet, l'État est traversé dans toute sa longueur par deux chaînes de montagnes, la « Sierra Nevada » et le « Coast range », entre lesquelles se trouvent les immenses vallées de Sacramento et de San Joaquin; puis viennent, le long du Pacifique, une série de collines allant de l'Est à l'Ouest et arrosées par les eaux qui descendent des

(1) *Report of the yield of crops per acre.* — Washington, Department of Agriculture, Novembre 1890.

montagnes (1). Le pays se trouve ainsi protégé contre les vents glacés venant des régions arctiques, comme la « *Riviera di ponente* », en France, est protégée par les Alpes contre les vents du Nord. De plus, les courants marins venant de l'équateur vers le pôle baignent et réchauffent en hiver les côtes maritimes de l'État. Aussi aucune partie du globe ne réunit autant de variétés de climats et par conséquent de productions agricoles, depuis

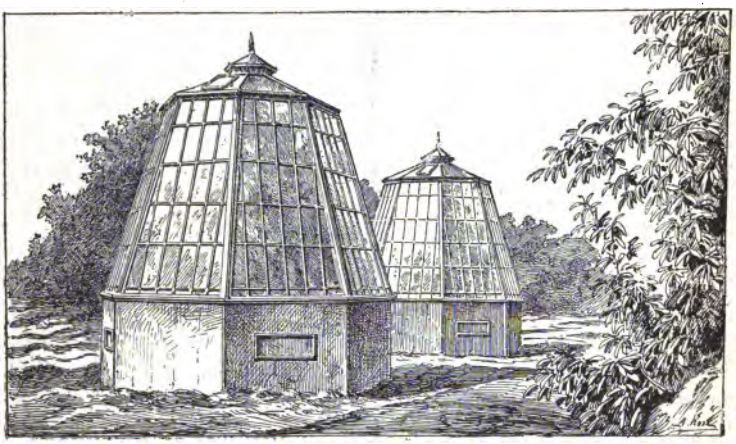
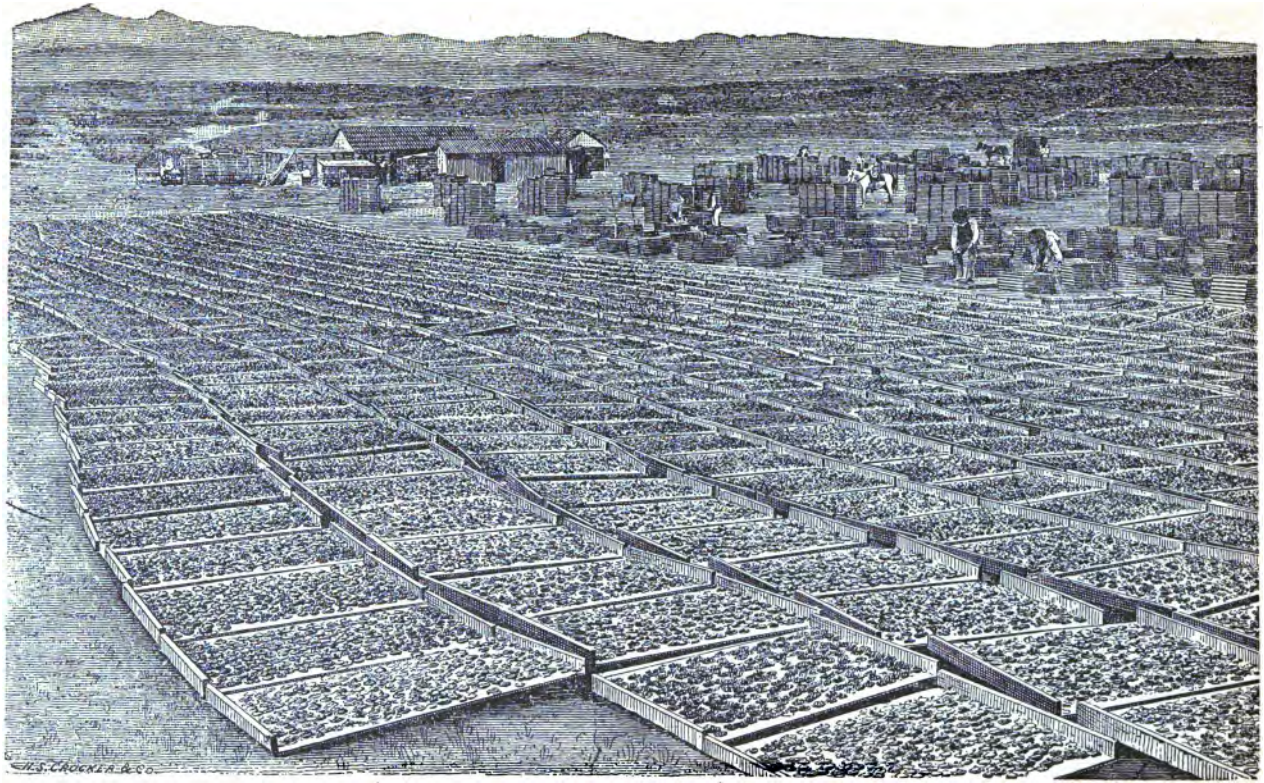


Fig. 1.

la pomme et la prune dans la vallée de Napa, au Nord, jusqu'à l'orange, l'olivier et la figue dans les cultures de San Diégo et de Monterey. Lorsqu'après avoir traversé les montagnes Rocheuses et les pics de la Sierra Nevada, on descend vers le Pacifique dans les vallées de San José et de Riverside, on éprouve ce que l'on a ressenti en descendant des Alpes vers les lacs de l'Italie du Nord, en passant de l'hiver le plus rigoureux à un printemps perpétuel. Inutile d'ajouter que la vigne trouve dans toutes ces régions des variétés de sols qui produisent les crus les plus divers que la science du viticulteur tend toujours à perfection-

(1) *Report of the climatic and agricultural features of the arid regions of the Pacific Slope*, by E. W. Hilgard. Washington, 1882. — Voir aussi : « *The California fruits and how to grow them* », by Edw. J. Wickson. San Francisco. 1 vol. in-8°, 575 pages, 1890.

Fig. 2.



A Drying-floor Near Riverside, San Bernardino County.

ner. L'oranger était à peine cultivé il y a quinze ans et, en 1889, on en a exporté plus de 3,000 wagons. La récolte des fruits frais s'est élevée à 150 millions de kilogrammes et l'exportation des fruits desséchés a pris une extension énorme sur les marchés de Chicago et de New-York.

Je lis dans les *Transactions of the California state agricultural Society*, publiées à Sacramento, que l'exportation des fruits frais par le *Pacific Rail Road* (sans compter la consommation locale) s'est élevée de 1,832,300 livres en 1871 à 54 millions de livres en 1888 : on a expédié, en 1872, 182,000 boîtes de conserves et plus de 56 millions en 1887. En 1875, on ne connaissait pas les raisins secs : en 1888, on en a exporté près de 17 millions de livres. Que sera-ce dans cinquante ans ?

La Californie n'est pas le seul État où la production fruitière prend un essor considérable. Mon ami, M. P.-J. Berckmans, président de la Société pomologique américaine, m'écrivait en juillet dernier : « On vient de planter à Elberta, près de Macon, en Géorgie, un verger de 400 hectares où l'on a mis 80,000 pêchers. » Le fret payé par M. Berckmans pour l'envoi de ses fruits dépasse 1,000 francs par jour, et encore moitié de la récolte reste sur place et se gâte faute de transport à grande vitesse ou par suite d'une maturité trop rapide. Pour les pastèques seules de la Géorgie, les envois au Nord ont exigé, en 1889, 12,000 wagons.

Cette note ne serait pas complète si je ne parlais pas ici de l'avenir du Roi des fruits, c'est-à-dire du raisin qui sert à notre alimentation à l'état frais, à l'état sec, à l'état de vin ou d'eau-de-vie, et qui est aujourd'hui pour beaucoup de gouvernements une des sources les plus considérables de leurs revenus. Aussi, dans tous les climats qui s'y prêtent, chacun plante à l'envi l'arbre de Noé. En Californie, le raisin importé par les frères Franciscains, ou raisin de la mission, a été cultivé longtemps, lorsqu'en 1855, M. A. Delmas importa à San José, par le cap Horn, des boutures d'une centaine de variétés françaises. Après lui, la famille Haraszthy importa plus de 200,000 boutures de toutes les vignes de l'Europe, de l'Asie mineure et de la Perse. Mais ce n'est que vers 1880 que l'industrie viticole fut déve-

loppée et organisée par une commission spéciale composée des principaux producteurs, qui fondèrent à Berkeley un laboratoire, puis des stations expérimentales. Voici les chiffres publiés par elle.

La production des raisins secs s'est élevée de 6,000 caisses de 10 kilogrammes en 1873 à 915,000 caisses en 1888. Celle du vin, qui était de un million d'hectolitres en 1877, s'est élevée à 4,500,000 hectolitres en 1888. On estime que la culture de la vigne occupe actuellement environ 40,000 hectares qui, dans trois ans, seront en plein rapport. Le capital placé dans cette industrie, y compris les caves, presses, appareils de distillerie, etc., etc., dépasse actuellement 325 millions, c'est-à-dire quatre fois ce qu'il était en 1880.

Il y a loin de tous ces chiffres à la production de la France, mais les progrès de l'industrie viticole augmentent dans des proportions considérables en Californie comme en Australie, et dans des temps peu éloignés peut-être, il faudra compter avec elle.

Dans son rapport, le secrétaire de la Société de San Francisco, M. B.-M. Lelong, qui a publié en 1888 un excellent livre sur la culture des orangers, fait une longue étude botanique et commerciale sur l'olive qu'il a étudiée dans les divers pays où elle est cultivée et qu'on a introduite avec le plus grand succès. La figue, l'oranger, la noix, le citron, sont étudiés aussi en détail dans leur mode de plantation et de culture, depuis la préparation du sol jusqu'à l'emballage des fruits pour l'exportation.

Le chapitre le plus remarquable du rapport de M. Lelong est celui qu'il consacre à l'étude des parasites végétaux et animaux. Ce chapitre est accompagné de figures d'une admirable exécution, puis suivi de tous les moyens employés pour combattre les ennemis de nos vergers. On n'oublie pas les insectes utiles comme le *Vedalia Cardinalis*, qu'on avait fait venir d'Australie pour l'acclimater et qui a débarrassé complètement les citronniers de leur ennemi, le *Cottony cushion Scale* ou *Icerya purchasi.* La figure 1 montre la forme des serres que l'on avait établies à San Gabriel, dans le comté de Los Angeles, pour protéger et faire multiplier le *Vedalia Cardinalis* pendant l'hiver; ces serres couvraient chacune un oranger où se trouvait ainsi le remède à côté du mal. Ce fait prouve une fois de plus

que si, pour détruire les parasites végétaux, nous avons d'excellents insecticides dans le soufre, la potasse, la chaux, le tabac, etc., aux parasites animaux, il faut opposer d'autres espèces d'animaux, et par conséquent favoriser la multiplication des oiseaux insectivores.

C'est le cas de rappeler un des vœux émis par le congrès international agricole de Vienne en 1890, c'est-à-dire la création de stations scientifiques destinées à l'étude des maladies des plantes, et cela dans tous les pays européens. Ces stations feraient toutes les recherches, donneraient aux horticulteurs tous renseignements et communiqueraient ensemble pour organiser simultanément une surveillance contre les ennemis des plantes, comme on le fait déjà contre les maladies infectieuses qui déciment l'espèce humaine.

Le gouvernement des États-Unis, convaincu de l'importance de l'arboriculture fruitière, publie par milliers d'exemplaires sous le titre de *Insect life*, un bulletin entomologique destiné à faire connaître tous les faits relatifs à la pathologie végétale et il demande à tous ses agents consulaires à l'étranger de recueillir tout ce qui concerne la culture des orangers, des olives et autres fruits propres à être propagés. Ces renseignements ont été réunis dans une publication spéciale faite à Washington en 1890, sous le titre de *Special Report on the fruit culture of foreign countries.*

La production fruitière en Californie, comme ailleurs, est tellement abondante, à certains moments de l'année, que la consommation ordinaire ne suffit pas pour écouler la production journalière des fruits qui, comme les fraises, les pêches, les abricots, etc., ne peuvent se garder longtemps. A ce moment, intervient chez nous un industriel qui n'est pas un producteur direct, mais qui a une grande importance, car il empêche l'avilissement complet des produits horticoles, et il nous rend ces produits sous forme de conserves, au moment de l'année où la terre est improductive. La dessiccation des légumes pour la marine et pour l'armée, a pris chez nous un développement considérable, il y a longtemps. Je ne mentionne ici que pour mémoire, ce que l'on désigne sous le nom de légumes secs,

comme les haricots, les pois et les lentilles, ou bien encore les noix et les amandes. Depuis de longues années, Bordeaux, Nantes et Paris, ont des maisons importantes qui appliquent les procédés Appert à la conserve des fruits et des légumes en boîtes et en bouteilles; ce dernier procédé laisse aux substances employées leur goût naturel, leur forme et même leur couleur originaire. Aux États-Unis, en Californie surtout, où les fruits doivent être transportés à de longues distances pour trouver un marché, on a, comme ailleurs, deux procédés de conservation, celui d'Appert, pour les fruits entiers mis en boîtes de fer-blanc; mais les fruits tiennent ainsi trop de place et leur transport est coûteux; on emploie alors de préférence la dessiccation au soleil, ou celle qu'on obtient dans des étuves spéciales dont j'ai donné la description et le dessin dans le *Journal* de la Société du mois d'octobre 1882. La figure 2, tirée de l'excellent ouvrage de M. Wickson, montre le mode de dessiccation employé pour les raisins à Riverside, où le climat et la température permettent une dessiccation économique.

Quant aux prunes, dont la production est aujourd'hui très considérable, on les étend sur des claies en plein air. Au bout d'une semaine environ, on les plonge dans l'eau bouillante, on les sèche à nouveau, et après les avoir classées par grosseur avec des tamis spéciaux, on les emballe pour l'exportation.

En Europe, la dessiccation est employée depuis des siècles, pour les raisins de Corinthe et de Malaga, pour les figues, pour nos excellents pruneaux du Midi, etc..., mais en Californie, où la sécheresse est persistante pendant plusieurs mois, le soleil joue un rôle très économique : pour éviter les poussières de l'atmosphère et les insectes, on sèche souvent les fruits de préférence sous des châssis vitrés. Dans le Nord, on a recours surtout aux *Evaporators* ou étuves de différents modèles qu'on trouve dans toutes les grandes fermes. Les fruits pelés et débarrassés de leurs pépins avec des machines, sont plongés dans une atmosphère soufrée, pour leur faire conserver leur couleur, puis dans l'eau bouillante pour détruire les vers ou insectes qui pourraient s'y trouver; enfin, ils sont passés à l'étuve et pressés dans des caisses d'environ 25 livres.

Cette question de dessiccation préoccupe maintenant nos congrès pomologiques; elle a été posée à celui de l'Ouest, à Caen, sans être traitée. En Allemagne, on a fait venir des États-Unis les différents *Evaporators* américains et leurs machines à peler les fruits; tout cela s'imite et se répand partout. En Italie, le professeur Carlo Ohlsen a publié, dans les *Annales d'Agriculture* du ministère, une note officielle très intéressante sur ce sujet (1). A Vienne, à Hambourg, à Francfort, il y a eu des concours internationaux pour faire connaître les meilleurs appareils. Nous proposons des concours pour les pulvérisateurs, pour les chauffages des serres et les différents instruments agricoles; il ne serait pas moins nécessaire d'en faire un pour les meilleurs appareils de dessiccation, comme on l'a fait déjà dans plusieurs concours régionaux du Midi. Il n'est pas inutile de rappeler ici qu'un horticulteur de Bergerac, M. Gagnaire fils aîné, conseille depuis longtemps un moyen excellent d'utiliser les grandes plantations fruitières en distillant les produits des vergers pour en extraire un alcool qui sera toujours supérieur à ceux qu'on extrait de la pomme de terre et de la betterave.

Pour montrer une fois de plus l'esprit d'initiative qui anime les producteurs agricoles californiens, je citerai une spéculation qui rappelle l'envoi d'un navire allemand chargé d'échantillons des fabriques du pays et allant de port en port sur toutes les côtes pour y exposer ses marchandises et prendre des commandes. De son côté, le « *Board of Trade* » de Californie a frêté trois « *Pullman cars* » qu'on a garnis de toutes les productions agricoles de l'État, pour les faire circuler sur tous les chemins de fer de l'intérieur. Dans chaque ville, les wagons s'arrêtaient en gare pour tenter les émigrants auxquels on distribuait des plans et des prospectus. Déjà, en six mois, plus d'un million de visiteurs étaient venus admirer les produits californiens.

CH. JOLY.

(1) Ministero di Agricoltura, Industria e Commercio. — *Essicamento ed Essicatoi delle frutta*, dal Prof. Dott. Carlo Ohlsen. — Roma, 1890.

Paris. — Typographie Gaston NÉE, 1, rue Cassette. — 3809.